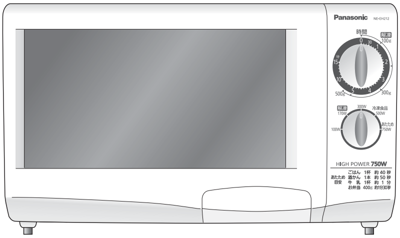
Panasonic



品番NE-S370F、品番NE-TH212は、
本体のデザインが若干異なります。

取扱説明書

家庭用 電子レンジ

品番 NE-EH212　NE-S370F
NE-TH212



保証書別添付

このたびは、パナソニック製品をお買い上げいただき、まことにありがとうございます。

■取扱説明書をよくお読みのうえ、正しく安全にお使いください。

■ご使用前に「1 安全上のご注意」(2〜6ページ)を必ずお読みください。

■保証書は「お買い上げ日・販売店名」などの記入を必ず確かめ、取扱説明書とともに大切に保管してください。

1 安全上のご注意 （必ずお守りください）

人への危害、財産への損害を防止するため、必ずお守りいただくことを説明しています。

■誤った使いかたをしたときに生じる危害や損害の程度を区分して、説明しています。

⚠ 危険	「死亡や重傷を負うおそれが大きい内容」です。
⚠ 警告	「死亡や重傷を負うおそれがある内容」です。
⚠ 注意	「傷害を負うことや、財産の損害が発生するおそれがある内容」です。

■お守りいただく内容を、次の図記号で説明しています。（次は図記号の例です）

🚫	してはいけない内容です。
❗ ⏚	実行しなければならない内容です。
⚠	気を付けていただく内容です。

⚠ 危険

自分で絶対に修理・分解・改造をしない

感電や発火、異常動作によるけがのおそれがあります

故障した場合は
お買い上げの販売店にご相談ください。

吸気口・排気口（➡ P.13）
製品のすき間に針金などの金属物や異物、指を入れない

高圧部があり、感電やけがのおそれがあります

異物が本体に入ったら
まず電源プラグを抜いて、お買い上げの販売店にご相談ください。

⚠ 警告

設置するとき

吸気口・排気口（➡ P.13）**はふさがない**

火災の原因になります

ごみ、ほこりなどで吸気口・排気口がふさがれないようこまめにお手入れしてください。

水のかかる場所では使わない

感電や漏電の原因になります

定格周波数で使用する

機器が破損して、火災の原因になります
（定格表示は、本体の右側面に貼ってあります）

アースを確実に取り付ける

故障や漏電のときに、感電のおそれがあります

アース線は
- アース端子に接続する。また、転居などの際も忘れずに取り付ける。取り付けかたは➡ P.13
- ガス管や水道管、電話や避雷針のアースなどと、絶対に接続しない。（法令で禁止されています）
- アース端子がないとき、湿気が多い場所、水けのある場所では、アース工事が必要。➡ P.7

⚠ 警告

食品の加熱時は

食品を加熱しすぎない

食品の分量に対して、加熱時間が長いと、発火や発煙のおそれがあります

- 加熱するときは、設定時間を控えめにし、様子を見ながら加熱する。
- 特に、少量の加熱時、油脂の多い食品・液体、さつまいもなどの根菜類の加熱には気を付ける。

注意事項はメニューによって異なります。P.11～12を参照してください。

飲み物などの加熱時、やけどを防ぐために（突沸に注意）

飲み物などを加熱しすぎない

加熱後、取り出したあとに、突然沸とうして飛び散ることがあり、
やけどのおそれがあります



- 特に下記の飲み物などは加熱しすぎない。
  - 飲み物（牛乳、酒、コーヒー、お茶、ジュース、水など）
  - 油脂の多い食品、液体（バターや生クリーム、オリーブオイルなど）、粒入りのスープ（ラップをする）

  ➡ 加熱するときは設定時間は控えめにする。

広口で背の低い容器に8分目まで入れる

少量の加熱は沸とう、沸とうによる突然の飛び散りの原因になります

加熱前、加熱後は必ずスプーンでかき混ぜる

加熱後、取り出したあとに、突然沸とうして飛び散ることがあり、
やけどのおそれがあります



⚠ 警告

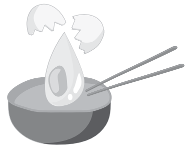
加熱時の破裂を防ぐために

ゆで卵（殻付き・殻なし）は加熱しない

破裂によるけが、やけどのおそれがあります

卵は必ず割りほぐす

破裂によるけが、やけどのおそれがあります



ぎんなんなど、殻や膜のある食品は割れ目を入れる

破裂によるけが、やけどのおそれがあります

ビン・容器のふたや、ネジ式のせんは外す

破裂によるけが、やけどのおそれがあります

- 密閉状態にならないようにする。
- レンジ用のふたをするときは、すき間をあける。

電源プラグ・電源コードなどは

電源コードや電源プラグを傷付けない

（加工する、排気口などの高温部に近づける、無理に曲げる、ねじる、引っ張る、重い物を載せる、束ねる、はさみ込むなど）

傷付いたプラグは使わない

破損や破損によるショート、火災や感電の原因になります

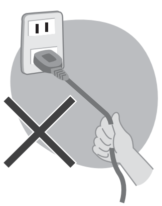
修理は販売店にご相談ください。

ぬれた手で電源プラグを抜き差ししない

感電のおそれがあります

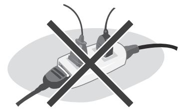
電源プラグを抜くときは、コードを持って引き抜かない

感電や、ショートによる発火のおそれがあります



電源は、延長コードを含め、定格15A以上・交流100Vのコンセントを必ず単独で使う

異常発熱の原因になります



〈タコ足配線は禁止〉

電源プラグは、根元まで確実に差し込む

感電や発熱による火災の原因になります

ゆるんだコンセントは使わないでください。

電源プラグのほこりは、乾いた布で定期的に確実に取る

ほこりに湿気がたまり、絶縁不良で火災のおそれがあります

長期間使用しないときは、電源プラグを抜く

絶縁劣化で火災の原因になります

⚠ 警告

次の点もご注意ください

子供だけで使わせたり、幼児の手の届くところで使わない

やけどや感電、けがのおそれがあります

お手入れは、電源プラグを抜き、庫内が冷めてから行う

やけど、感電、けがのおそれがあります

ベビーフードや介護食をあたためるときは、加熱後、かき混ぜてから温度を確認する

やけどのおそれがあります

異常・故障時には

直ちに使用を中止する

発火や発煙、感電のおそれがあります

異常・故障例
- 丸皿が回転しない。
- 電源コードやプラグが異常に熱くなる。
- 異常なにおいや音がする。
- ドアに著しいガタや変形がある。
- 触ると電気を感じる。

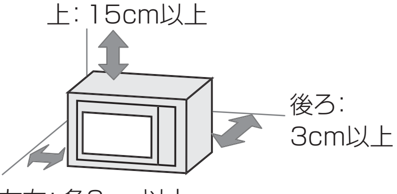
すぐにコンセントから電源プラグを抜いて
お買い上げの販売店へ点検・修理を
依頼してください。

⚠ 注意

設置について

本体上面、壁との間は下記以上の距離を確保する

間をあけないと、壁などが過熱して発火することがあります



左右：各3cm以上
左右どちらか一方を開放する

- 5面で囲まれたところには設置しないでください。

転倒や落下をさせない

けが、感電、電波漏れの原因になります

- 不安定な場所に置かない。
- 置き台からはみ出さない。
- ドアに無理な力を加えない。

万一、転倒・落下したら
外部に損傷がなくてもそのまま使用せず、必ずお買い上げの販売店にご相談ください。

- 転倒防止金具C(別売)をご利用ください。
➡ P.7

⚠ 注意

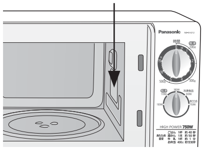
ご使用前に確認する

調理以外の目的には使わない
過熱により、発火や発煙、やけどのおそれがあります

庫内に付着した油や食品カスを放置したまま加熱しない
発火や発煙の原因になります

開口カバーを外さない
火花が飛び、発火・発煙の原因になります

開口カバー



金属容器などは使わない
火花が飛び、発火・発煙のおそれがあります

- 金あみや金ぐし、金属製の焦げ目付け皿は使わない。

庫内の包装材は取り出す
焦げや変形、発火の原因になります

鮮度保持剤(脱酸素剤)などを取り出す
発火や発煙のおそれがあります

調理中、調理後は

万一、庫内で食品が燃えたら、ドアは開けない
酸素が入り、勢いよく燃えます

- 次の処置をして、鎮火を待ってください。
  ①ドアを閉めたまま タイマーつまみ を「0」にする。
  ②電源プラグを抜く。
  ③燃えやすい物を、本体から遠ざける。

万一、鎮火しないときは
水や消火器で消火し、必ず、お買い上げの販売店へご相談ください。

丸皿に衝撃を加えない
破損して、けがをするおそれがあります

- 特に食器の出し入れのとき
  丸皿のふちに当たらないようにしてください。

次の場合、熱い容器や蒸気、飛まつに気を付ける
やけどのおそれがあります

- ドアを開けるとき
- 食品を取り出すとき
- ラップやふたを外すとき

お弁当をあたためるときは、ふた・ラップを外し、ゆで卵やアルミケース、調味料類も取り出す
火花が出たり、破裂によるけが、やけどのおそれがあります

ドアは

物をはさんだまま使わない
電波漏れの原因になります

調理中や調理後に水をかけない
ガラスが割れて、けがの原因になります

2 使用上のお願い

設置場所は

■本体は、テレビやラジオ、無線機器(無線LANなど)やアンテナ線から4m以上離してください。
画像や音声の乱れ、通信エラーの原因になります。

アースの工事が必要なとき

本体価格には工事費は含まれていません。

■電源コンセントにアース端子がないときは、お買い上げの販売店にご相談ください。

■次の場合は、電気工事士の資格のある者による、施工「D種接地工事」が法律で義務付けられています。

●湿気の多い場所:
飲食店の厨房や酒、しょうゆの貯蔵庫、コンクリート床など

●水けのある場所(漏電しゃ断器も取り付ける):
生鮮食料品店の作業場など水の飛び散る所、土間・地下室など結露の起きやすい所など

調理のときは

■缶詰やレトルト袋の食品は、容器に移してください。アルミ包装は加熱できません。

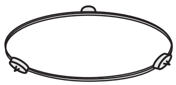
■庫内に食品などが入っていない状態で、動作させないでください。
異常高温による故障の原因になります。容器や付属品だけでも動作させないでください。

さびの原因になります

■庫内に付着した油や食品を放置せず、庫内が冷めてから必ずふき取ってください。

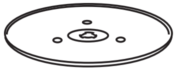
3 付属品

★回転台
部品品番: A290D6S10XP



常に庫内底面に置いて使います。
この上に丸皿をセットしてください。

★丸皿(ターンテーブル)
部品品番: A06015G10XN



回転台の上にセットしてください。

■別売品

転倒防止金具C 品番: A195A-1K20
希望小売価格: 1,050円(税込み)

※地震対策としてもお使いください。

希望小売価格は2009年10月現在

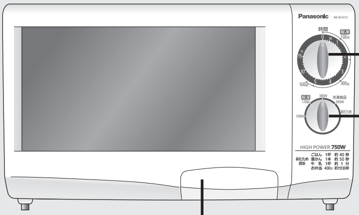
※付属品や別売品は、販売店でお買い求めいただけます。
また、★印はパナソニックの家電製品直販サイト「パナセンス」でもお買い求めいただけます。
詳しくは「パナセンス」のサイトをご確認ください。

CLUB Panasonic
Pana Sense http://club.panasonic.jp/mall/sense/

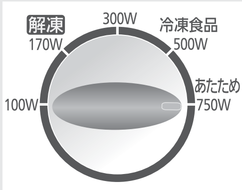
4 使いかた

※庫内に回転台を置き、丸皿をセットして使いましょう。
➡ P.7、13

1 食品を庫内丸皿の上に置く



2 出力切替えつまみ を回し、いずれかに確実に合わせる



例：あたため

■あたため（750W）

ごはん、おかずのあたためめに。加熱しすぎないように様子を見ながら加熱してください。
（加熱時間一覧表 ➡ P.11〜12）

あたためのコツ

- ラップをするときは容器のふちはぴったりと、食品部はゆったりとおおう。（破裂のおそれ）
- ラップは加熱後すぐに外す。（食品が変形する原因に）
- 加熱後、容器が熱くなっているので、ふきんなどを使って気を付けて取り出す。
- ごはんやカレー等を冷凍するときは、平たく均一に1人分ずつ包む。

■冷凍食品（500W）

市販の冷凍食品などのあたためめに。
食品の包装に記載されたワット数、時間を目安に加熱してください。

■300W

カチカチに凍ったアイスクリームを柔らかくしたり、チョコレートを溶かしたりするときや
豆腐の水切りなどに。必ず様子を見ながら加熱してください。

■解凍（170W）

肉や魚の解凍に。ラップを外し、発泡スチロールのトレーのまま庫内丸皿の上へ置く。

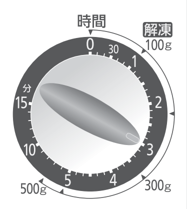
冷凍・解凍のコツ

- 冷凍庫から出したばかりのカチカチに凍った食品を解凍する。
- 材料は新鮮なものを1回分（300g以下）ずつに分け、3cm以内に厚みをそろえて冷凍する。

■100W

解凍ができていないときの追加加熱に。

3 タイマーつまみ を回し、時間またはグラムを合わせる



例：3分

- つまみを回すと加熱が始まります。
- 庫内灯が点灯し、丸皿が回転します。

4 “チーン”と鳴ったら、できあがり

- 庫内灯が消灯。
- 食品を取り出してください。

※加熱不足のときは追加加熱をする

- 解凍は「100W」で様子を見ながら加熱します。
  解凍以外は出力を確認し、様子を見ながら加熱してください。

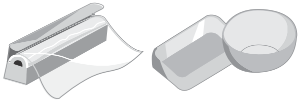
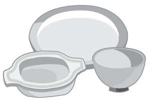
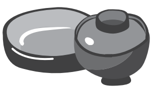
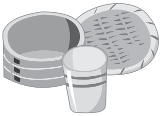
時間・グラムを合わせるときは

15分(または500g)まで設定できます。短い時間に設定する場合は、2分(または200g)以上までつまみを回し、戻して設定してください。
※解凍できる食品の分量は100～500gまで。
　つまみはその範囲外も回りますが上手にできません。

加熱をしないとき、または途中で加熱をやめたいときは

タイマーつまみは必ず「0」に合わせてください。
「0」に合わせることで電源が切れます。
食品を取り出したあと、「0」に合わせずにドアを閉めると、カラ焼き状態になります。
(故障のおそれがあります)

5 使える容器・使えない容器

ガラス	耐熱性がある 	○	**使えます** 高温になる料理は急熱、急冷に強い耐熱ガラス製容器をお使いください。
	耐熱性がない 	×	**使えません** カットガラスや強化ガラスも溶けたり、割れたりします。
プラスチック・ラップ	耐熱性がある （耐熱温度140℃以上） 	○	**使えます** ●ふたには熱に弱い物があります。 ●次の物は使えません。 • 油脂や糖分の多い食品（高温になります） • 密閉したふたや袋 • 「電子レンジ使用可能」表示のない容器
	耐熱性がない （耐熱温度140℃未満） 	×	**使えません** ●高温になり溶けます。電波で変質する容器（ポリエチレン、メラミン、フェノール、ユリア樹脂など）も使えません。
陶磁器・漆器	陶器・磁器 	○	**使えます** ただし、色絵や、ひび・金銀模様のある器は傷んだり、火花が飛んだりすることがあるので使えません。
	漆器 	×	**使えません** 塗りがはげたり、ひび割れたりします。
金属	アルミ・ホーローなどの金属、アルミホイル 	×	**使えません** ●金網や金ぐし、金属製の焦げ目付け皿なども使えません。 ➡ 安全上のご注意 P.6
その他	紙製品や木、竹製品 	×	**使えません** ●針金を使っている製品は、燃えやすくなります。 ●耐熱加工されているクッキングシートなどはパッケージの指示に従って使えます。

6 加熱時間一覧表

あたため (750W)に合わせます。

	メニュー名	分　量	加熱時間
あたため(室温・冷蔵)	冷やごはん	1杯(150g)	約40秒～1分
	どんぶり物	1人分(350g)	約2分30秒～3分
	カレー・シチュー	1人分(300g)	約3分～3分30秒
	野菜の煮物	1人分(150g)	約1分30秒
	しゅうまい	8個(150g)	約1分
	肉まん・あんまん	1個(100g)	約30秒
	牛乳・コーヒー	1杯(200ml)	約1分～1分20秒
	お酒	1本(180ml)	約40秒～1分
	みそ汁	1杯(150ml)	約1分30秒
	粒入りスープ	1杯(180ml)	約1分
	野菜いため	1人分(200g)	約2分30秒
	スパゲティー・焼きそば	1人分(250g)	約2分～2分30秒
	焼き魚・ハンバーグ	1個(80～90g)	約40～50秒
	天ぷら	3個(150g)	約20秒
	バターロールなど	1個(30g)	約10秒
	まんじゅう	1個(60g)	約10秒
	お弁当	400g	約1分30秒
あたため(冷凍)	ごはん(固まり)	1杯分(150g)	約2～3分
	カレー・シチュー	1人分(300g)	約7～8分
	しゅうまい	12個(170g)	約2分30秒～3分
	ピラフ(パラパラの物)	1人分(250g)	約3分30秒～4分
	肉まん・あんまん	1個(100g)	約40秒～1分
	お好み焼き	1袋(300g)	約4～5分
	ハンバーグ	1個(90g)	約2分～2分30秒
	ミックスベジタブル	100g	約1分30秒
野菜をゆでる	ほうれん草*	200g	約1分30秒～2分
	キャベツ	100g	約1分30秒
	グリーンアスパラガス*	100g	約1分
	なす*	100g	約1分30秒
	ブロッコリー*	100g	約1分30秒
	かぼちゃ	200g	約2分30秒
	じゃがいも	1個(150g)	約2分30秒～3分
	さつまいも	1本(200g)	約2分30秒
	にんじん	100g	約2分

*加熱後、流水にさらして色止めをしてください。

⚠ 警告

食品・飲み物は加熱しすぎない
食品は、発火・発煙のおそれがあります
飲み物は、加熱後取り出したあと、突然の沸とうによる
飛び散りなどでやけどのおそれがあります
●設定時間を控えめにし、様子を見ながら加熱してください。

加熱のポイント	ラップ・ふた
柔らかく仕上げたいときは水か酒をふる。	—
深めの容器に入れて、加熱途中と後に必ず混ぜる。 レトルト食品は、パッケージの加熱方法に従う。	有
包装などを取り、深めの容器に入れる。	
容器にのせる。あんまんは、あんの方が先に熱くなるので注意する。	
背の低い広口容器を使う。加熱前後に必ず混ぜる。	
背の低い、ずんぐりとした容器を使う。 加熱前後に必ず混ぜる。	—
加熱後に必ず混ぜる。	
加熱後に必ず混ぜる。必ず、ラップをする。	有
乾いている場合、加熱前にバターかサラダ油を加える。	
重ならないように皿にのせて加熱。	—
加熱後、時間がたつと固くなるので食べる直前に。	
ふたを外し、ゆで卵やアルミケース、調味料類を取り出す。	
ラップに包み、容器にのせて加熱。	
深めの容器に入れて、加熱途中と後に必ず混ぜる。	
包装などを取り、水にくぐらせてから容器に入れ、加熱。	
加熱前、よくほぐし容器に入れる。加熱後必ず混ぜる。	
底の紙を取り、水にくぐらせてから容器にのせて加熱。	有
ソースは別にあたためる。	
加熱後、混ぜる。	
葉と茎を交互に重ね、ラップでぴったり包む。	
水けを残し、ラップでぴったり包む。	
穂先と根元を交互にし、ラップでぴったり包む。	
大きさをそろえて切り、塩水につけておく。	
小房に分け、塩水につけておく。	
やや厚めに大きさをそろえて切る。	有
加熱後、少し蒸らす。切って加熱するときは、皮をむき 大きさをそろえて切り、重ならないように平らにラップで包む。	
薄いいちょう切りにする。角切りのときは容器に入れ、 ひたひたの水を加え、ラップをして加熱する。	

野菜のゆでかた

ラップに包んで丸皿に直接のせて加熱する

■葉菜
ほうれん草



■果花菜
かぼちゃ



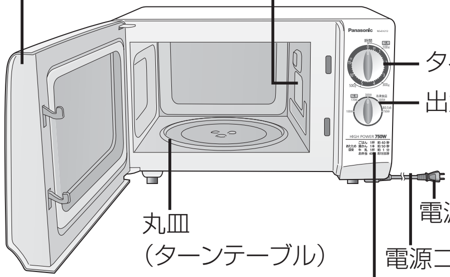
■根菜
じゃがいも
●まるごと使うとき

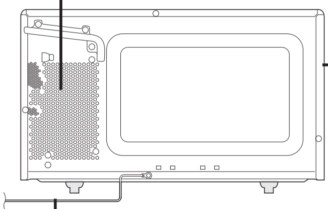


●切って使うとき



7 各部の名前





※アース端子がないとき、
アース線の長さが足りないときは、
お買い上げの販売店にご相談ください。

8 お手入れ

⚠ 警告

●お手入れ時、電源プラグは抜く
感電のおそれがあります

●庫内が冷めてからお手入れする
やけどやけがのおそれがあります

⚠ 注意

庫内に付着した油や食品カスはふき取る
そのまま加熱すると発火や発煙の原因になります
必ず庫内が冷めてからふき取ってください。

■次の物は使わないでください
(傷が付いたり、色がはげたりします)

✕ 
•シンナー・ベンジン
•住宅・家具用合成洗剤
(アルカリ性)

✕ 
•ガラスクリーナー
•スプレー式の洗剤

✕ 
•クレンザー

■洗剤、食品カスをすき間や庫内底面軸部に入れないでください
故障の原因になります。

■外まわり・ドア
●ぬれた柔らかいふきんでふく。
汚れがひどいときは、薄めた台所用洗剤(中性)をしみ込ませてふき取り、残った洗剤をふき取る。
●吸気口についたほこりなどは乾いた布で定期的に取り除く。(性能を維持するため)

■庫内・回転台
●汚れたらぬれたふきんですぐふき取る。
庫内底面は丸皿と回転台を外し、ふき取る。
(コーヒーやソースはシミになる原因)
●汚れがひどいときは台所用洗剤(中性)を薄めて布にしみ込ませ、ふき取る。

■丸皿
使うたびにスポンジたわしで洗い、水分をふき取る。

9 故障かな?

故障かな?と思われたときは、以下の項目に従って、調べてください。

症状	原因
まったく動かない	●停電していませんか。 ●配電盤のブレーカーが 切れていませんか。 ●電源プラグが抜けていませんか。
丸皿が回転しない 回転ムラがある	●回転台・丸皿が正しくセットされていますか。 ●食品(容器)が庫内の壁に触れていませんか。 ●回転台のローラーに食品カスや油が付いたままになっていませんか。 ●スタートのタイミングにより右または左に回転します。
スタートのとき音が大きい	加熱始動音です。
使用中、カチッと音がする	タイマーの動作音で、異常ではありません。
火花が出る	●金属容器やアルミホイルなどを使っていませんか。 ●金粉、銀粉の飾りのある容器を使っていませんか。
加熱終了後、ドアを閉めたらスタートした	タイマーつまみが「0」になっていますか。 →加熱終了後は、必ずタイマーつまみを「0」にしてください。
食品があたたまらない	ドアがきっちりと閉まっていますか。 →再度きっちりと閉めてください。

10 保証とアフターサービス よくお読みください

修理・使いかた・お手入れなどは

■まず、お買い求め先へご相談ください

▼お買い上げの際に記入されると便利です

販売店名	
電　話	(　　　)　　－
お買い上げ日	年　月　日

修理を依頼されるときは

上記の「9 故障かな?」でご確認のあと、直らないときは、まず電源プラグを抜いて、お買い上げ日と下の内容をご連絡ください。

●製品名	電子レンジ
●品番	NE-EH212/NE-S370F/NE-TH212
●故障の状況	できるだけ具体的に

●保証期間中は、保証書の規定に従って出張修理いたします。

保証期間:お買い上げ日から本体1年間。ただし、マグネトロンは2年間です。
(一般家庭用以外に使用される場合は除きます)

●**保証期間終了後は、診断をして修理できる場合はご要望により修理させていただきます。**

※修理料金は次の内容で構成されています。

技術料 **診断・修理・調整・点検などの費用**

部品代 **部品および補助材料代**

出張料 **技術者を派遣する費用**

※補修用性能部品の保有期間 8年

当社は、この電子レンジの補修用性能部品（製品の機能を維持するための部品）を、製造打ち切り後8年保有しています。

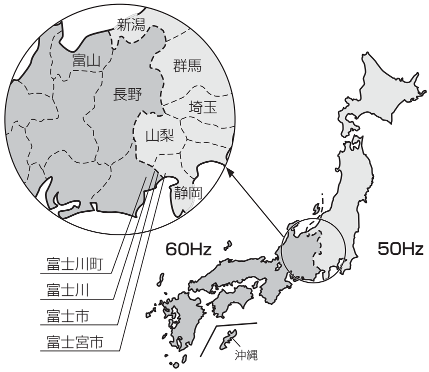
■転居されるときは

転居に伴い電源周波数が変わりますと、所定の性能が得られなかったり、故障の原因になりますので、次の部品の取り替えをお近くの販売店にご相談ください。
（高圧トランス、高圧コンデンサ、タイマー）

処置に必要な費用

	部品代	取替工料	アース工事費
保証期間内	無料	別料金	別料金
	※旧部品は引き換えとします。		
保証期間外	別料金		

50Hz地区と60Hz地区



静岡県での50Hzと60Hzの境界

- 50Hz地域
  富士市、富士宮市、
  富士郡芝川町以東
- 60Hz地域
  静岡市清水区、
  庵原郡富士川町、
  由比町以西

電源周波数は東日本では50Hz、西日本では60Hzです。

【ご相談におけるお客様に関する情報のお取り扱いについて】

- お客様の個人情報やご相談内容を、その対応や修理確認などのために利用し、残すことがあります。
- 個人情報やご相談の記録を適切に管理し、正当な理由がある場合を除き、第三者に提供しません。
- ナンバー・ディスプレイを採用し、折り返し電話させていただくことがあります。
  （お問い合わせは、ご相談された窓口にご連絡ください。）

仕　　様

品　　番		NE-EH212/NE-S370F/NE-TH212
電子レンジ	消費電力	1.26 kW
	高周波出力	750～100 W相当
	発振周波数	2,450 MHz
電　　源		交流100 V（50 Hzまたは60 Hz専用）
質　量（50Hz／60Hz）		13 kg／12.5 kg
寸　法	外　形	幅482 mm×奥行364 mm×高さ284 mm
	庫　内	幅325 mm×奥行330 mm×高さ218 mm （丸皿〈ターンテーブル〉直径245 mm）

消費電力量の目安

区分名※2	A：単機能レンジ
電子レンジ機能の年間消費電力量	58.8 kWh／年
年間待機時消費電力量	0.0 kWh／年
年間消費電力量	58.8 kWh／年

※区分名は省エネ法に基づき、機能、加熱方式、および庫内容積の違いで分かれています。
- 年間消費電力量（kWh／年）は省エネ法・特定機器「電子レンジ」新測定法による数値です。
- 実際にお使いになるときの年間消費電力量は周囲環境、使用回数、使用時間、食品の量によって変化します。
- この製品は、日本国内用に設計されています。電源電圧や電源周波数の異なる外国では、使用できません。また、アフターサービスもできません。

愛情点検　長年ご使用の電子レンジの点検を！

こんな症状はありませんか		ご使用中止	
こんな症状はありませんか	● 丸皿が回転しない。 ● 電源コードやプラグが異常に熱くなる。 ● 異常なにおいや音がする。 ● ドアに著しいガタや変形がある。 ● 触ると電気を感じる。 ● その他の異常や故障がある。	ご使用中止	事故防止のため、ご使用を中止し、コンセントから電源プラグを抜いて販売店へ点検をご依頼ください。

パナソニック株式会社　キッチンアプライアンスビジネスユニット

〒639-1188　奈良県大和郡山市筒井町800

レシピなど、お役立ち情報を満載！パナソニックのホームページ
http://panasonic.jp

F0003-1N80
F1009-0
Printed in China